

ARX

ESSEN & TRINKEN

KULINARISCHER HERBST

Im Herbst lassen wir unsere Katze aus dem Sack. Wir verraten euch die Menüs von Mittwoch bis Samstag. Sonntag gibt's wie gewohnt die Katze im Sack. Unser Küchenteam kocht, was die Natur, die Region und die Saison hergeben, wie immer mit regionalen Lebensmitteln. Dazu serviert unser Serviceteam ausgefallene Natural Wines und Fancy Drinks.

KULINARISCHER-HERBST MENÜPREISE:

3-GANG-MENÜ	51
4-GANG-MENÜ	62
5-GANG-MENÜ	73
6-GANG-MENÜ	86



ARX

ESSEN & TRINKEN

MITTWOCH MISO-SOYA

*Mittwochs lassen wir uns von Fernost inspirieren und reisen nach Asien.
Andis Misopasten kombiniert mit lokalen Lebensmitteln – ein Traum.*

MENÜ „ASIA“

SPICY KAROTTENTATARE – Eigelb/Radieschen/Fladenbrot
RÄUCHERFORELLEN-HOT-POT – Shiitakepilze/Jungzwiebel/Sobanudeln
GEMÜSETEMPURA – Yangajj-Tomate/Linsen/Kresse
KORIANDER-GRANNY-SMITH-SORBET
STICKY OCHSEN RIPPE – Sesam-Rettich/Süßkartoffel/Pak Choy
5 SPICE KÜRBIS – Kakao-Misosorbet/Zwetschke

DONNERSTAG RISTORANTE BERNARDO

*Back to the roots – cucina della casa. Andi kocht Helgas Favorites der vergangenen
30 Jahre als Seniorchefin und ehemalige Küchenchefin im Ristorante Bernardo.*

MENÜ „ITALIA“

ANTIPASTI – freddi e caldi
PRIMI PIATTI – hausgemachte Pasta
GRAPPA SORBET
SECONDI PIATTI – Pesce al forno
DOLCI

ARX

ESSEN & TRINKEN

**FREITAG &
SAMSTAG**
STEIERMARK &
SALZBURG

*Unser Küchenchef Andi hat lokale Lebensmittelproduzenten besucht -
das Ergebnis: am besten schmeckt es doch daheim. #brutalregional*

MENÜ REGIONAL

PINZGAUER ROGGENBLATTL – gereifter Bergkäse/eingelegter Kürbis/Vogelbeere

ROTE RONASUPPE – Apfel/Maroni

AUSSEER SAIBLING – Buchweizensterz/Kren/Erbsen

BIRNEN-WACHOLDERSORBET

ANIFER OCHS – Schwarzbeerschälotten/Buttermilchsellerie/Pilzkartoffel

ERIKAS HOLLERBEEREN – Nougat/Ennstaler Joghurt

SONNTAG

KATZE
IM SACK

*Die Woche schließen wir mit unserem Klassiker. Für alle, die gerne überrascht werden möchten,
servieren wir unsere Katze im Sack in 3, 4, 5 oder 6 Gängen.*

ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

Die oben genannten Menüs bieten wir wöchentlich voraussichtlich bis 10. Oktober.
Für Vegetarier, Veganer oder Kinder gibt es natürlich Alternativen – Bitte um Info im Voraus.
Kleine Änderungen bei den Menüs behalten wir uns vor.
Wir freuen uns auf ein lässiges kulinarisches Fest.

ARX TEAM

Magdalena – Kathrin – Helga – Zdenka – Maria – Anna –
Pauli – Martin – Andi – Yuri – Manuel – Wolfgang